

# RICETTA DEL GIORNO

## *Riso con la zucca*

**INGREDIENTI:** *1 kg. di zucca gialla, una piccola cipolla, 80 g. di burro, un litro di latte, 300 g. di riso Carnaroli, formaggio parmigiano reggiano grattato, un cucchiaino di zucchero, sale.*

**PREPARAZIONE:** Pelare la zucca che deve essere pezzi grossolani, porla in un tegame dove è stata fatta sciogliere la metà del burro e rosolare la piccola cipolla tagliata molto finemente. Salare, aggiungere lo zucchero e cuocere fino a quando la zucca non sarà disfatta. Versarvi il latte e il riso, non appena il latte sarà a bollore. Cuocere il risotto all'onda. Se il riso non dovesse essere cotto quando il latte sarà assorbito aggiungere acqua calda. Condire con il restante burro e parmigiano reggiano. Servire subito.